il Giornale.it

Retrogusto

L'altissima cucina del Trentino

16 Febbraio 2024 - 07:00

Tra la montagna e il Mediterraneo, una provincia ricchissima di indirizzi gourmet, con le eccellenze assolute di Alfio Ghezzi al Mart di Rovereto, di Peter Brunel nell'omonimo locale di Arco e di Edoardo Fumagalli alla Locanda Margon di Ravine

Andrea Cuomo

0

Ristorante Il gallo cedrone a Trento

In **Trentino** la montagna e il Mediterraneo si incontrano. E lo fanno a tavola, dove prodotti tradizionali e spinte avanguardiste vanno a braccetto, per una ristorazione che definire solo di montagna sarebbe limitante. Partiamo dal capoluogo, Trento, che segna un po' il passo. L'unico stellato, infatti, è in un comune dell'hinterland, **Ravine**, ed è il "salotto gourmet" Locanda Margon, il progetto gastronomico della famiglia Lunelli, quelli degli spumanti Ferrari. Qui lo chef **Edoardo Fumagalli** – partito dal Marchesino di Milano e poi passato malgrado la ancora giovane età per molte esperienze in tutta Europa – ha costruito un menu che punta su tecnica, leggerezza e una bella dose di creatività.

Tre i menu: Iridescenze e Bollicine, che punta forte sull'abbinamento ai **Trento doc** di famiglia (230 euro); il territoriale Straordinario Trentino (130); e Naturale Cognizione (160). Tra i piatti da segnalare, il Broccolo di Torbole arrostito con salsa ai ricci di mare, caviale pressato e tapioca croccante; Trota-Carota; e il Risotto a Misir Çarşisi (Perilla rossa, estrazione di melagrana, spezie di Istanbul e salsa al TrentoDoc). Un luogo contrassegnato da uno stile infinito.

Locanda Margon.

Altri indirizzi a Trento città sono l'**Osteria a Le Due Spade**, un ristorante gourmet in un locale dove si fa ristorazione da cinque secoli e dove lo chef Andrea Di Loreto propone una cucina robusta e al contempo elegante, il cui manifesto è il Casoncello ripieno di salmerino mantecato con crema di carota, salsa di friarielli e arancia candita; e la pizzeria Acquaefarina, dove il napoletano Klaus Palumbo propone la sua pizza tradizionale e leggera, dalla margherita alla Salsiccia e friarielli, dalla Cosacca alla Provola e pepe, dal Ripieno con scarola alla Gialla di Cetara.

Spostiamoci a **Rovereto**, la seconda città per dimensione. Qui domina la figura di **Alfio Ghezzi**, enfant du pays che al ristorante Senso, nel postmoderno museo d'arte contemporanea Mart, propone una cucina precisa e nitida, profondamente italiana e legatissima alla natura. Tra i piatti il Carciofo, con perfetto di fegatini e foglia di cappero e gli Gnocchi con aringa affumicata e polvere di patate viole. Magnifico l'ambiente, ricco di design ed eleganza.

Alfio Ghezzi.

Un [illegible] trentina è **Madonna di Campiglio**, dove un turismo di alto profilo ha richiamato una buona proposta gourmet. Tre gli stellati: la Stube Hermitage, all'interno di un bio-hotel, occupa una stube di inizio Novecento dove il giovane Antonio Lepore valorizza i prodotti del territorio, come nel i Cappelletti trentini con mortadella della Val di Non, brodo di cappone e fiori, e nel Maialino a 1550 slm. Il Dolomieu è un piccolo scrigno nel DV Chalet: pochissimi tavoli e una cucina che lo chef Fiorenzo Perremuto intende come continua ricerca del buono e del bello. Infine Il Gallo Cedrone dell'hotel Bertelli, con la sua cucina di montagna che operò allunga lo sguardo al resto dell'Italia.

Lo chef Sabino Fortunato, in accordo con la proprietà, rispetta un rigido **progetto di sostenibilità** che comprende l'adesione al piano di gestione dei cervi, contestato dagli animalisti ma necessario per l'equilibrio dell'ecosistema. Quando manca un piatto con il cervo, potete consolare con il Risotto Carnaroli riserva Bertolino ristretto di speck, sashimi di manzo, midollo e Solandro e con lo Gnocco croccante di patate di montagna ragù di coniglio, spuma di porcini e tartufo bianco.

Spostiamoci sulle rive trentine del **lago di Garda**. Qui, ad Arco, un po' fuori del centro abitato, Peter Brunel nel ristorante che porta il suo nome e che vanta

una stella Michelin propone una cucina estremamente personale, ricca di ispirazioni dannunziane. Al Vate è dedicato un menu degustazione (Il Priore) che interpreta una serie di suggestioni gastronomiche a lui legate, dal Tramezzino che proprio D'Annunzio inventò come "strapuntino" tra la colazione e il pranzo (1926 Il Caffe Mulassano di Torino) e i Can-nel-lo-ni di cui lui voleva sempre una riserva che faceva preparare alla domestica Albina. Ma non di solo D'Annunzio si vive, ed ecco quindi un'altra carta dedicata ai classici di Brunel (come lo Spaghetto di patate) e una costruita nel punto esatto al centro tra Trentino e Giappone (Brunel è un appassionato di cucina Nikkei). Sempre sulle rive del lago di Garda, a Riva del Garda vale un salto Villetta Annessa, all'hotel Villa Miravalle, dove lo chef Luca Bombardelli propone una cucina di memoria e sentimento.

…storanti stellati: **Malga Panna**
…e Dolomiti e una cucina affidata all…
…a su ingredienti locali e tecniche ade…
…conservazione tradizionali come l'af…
…dove Alessandro Gilmozzi propone …
…no di cirmolo quella che lui definisce "…
…a" con piatti come la Lingua di Man… di r…
…, cannella e senape e la Lepre su le… con ger…

…una lista di locali meri… di una vis…
…ana, Boivin a Levico Terme, l'Ant…
…etto del nome è un raffinato ristor…
Nerina a Romeno, la Locanda 53 Supper Club nella già citata Arco e Grual a Pinzolo.